вайями). Почти полностью из тростника вырабатывают сахар в Латинской Америке и почти половину сахара в США.

Производство тростникового сахара над свекловичным резко преобладает и в странах Азии (кроме СССР). Крупнейшим производителем тростникового сахара является Куба.

В настоящее время однолетняя на поливе культура сахарного тростника для производства отечественного рома ведется в СССР в Средней Азии (долина реки Вахш, близ Денау, Шаартуз и Курган-Тюбе). Тростник здесь высаживают черенками и стеблями, хранимыми зимой в закрытых траншеях и буртах. Убирают тростник в ноябре — декабре. Урожай до 600 центнеров с гектара и более.

Сахарный тростник — близкий родственник сорго и бамбука (в Индии и Китае получены его гибриды и с тем, и с другим родом) и не очень дальний сородич наших хлебных злаков — ржи, пшеницы и овса. Науке известны гибриды сахарного тростника с кукурузой. Сахарный благородный тростник легко дает фертильные гибриды с диким сахарным тростником (S. spontaneum), встречающимся даже в СССР вдоль реки Амударьи. Благодаря этим скрещиваниям получены клоны с высоким содержанием сахара, устойчивые к вирусам, головне и милдью.

В Западной Европе и Советском Союзе основным сырьем для промышленного получения сахара является сахарная свекла. Впрочем, некогда эта свекла была не столь «сахарной», чтобы носить это название. Титул «сахарная» присвоен свекле после многих десятилетий селекционной работы по увеличению содержания сахара в корнях.

История европейского сахара началась как будто бы с незначительного сообщения немецкого ученого Андрея Маркграфа, сделанного на заседании Берлинской академии наук в 1747 году. Доклад показался

академикам скучноватым и не вызвал не только оживления в зале, но и просто заметного интереса.

Однако об этом сообщении вспомнили в конце XVIII века во время наполеоновских войн, когда английская блокада закрыла доступ в Европу тростниковому сахару. Немецкий химик Карл Архард организовал в 1799 году производство кристаллического сахара из свеклы в Силезии. Правда, завод был закрыт из-за нерентабельности сразу же после окончания блокады.

В 1798 году сахар из свеклы удалось извлечь московскому аптекарю И. Я. Биндгейму. Академик Т. Е. Ловиц о биндгеймовском сахаре отозвался весьма лестно: «Сахар сей, из белой свеклы сделанный, по внешнему виду совершенно походит на чистейший канарский сахар. Он имеет надлежащую доброту и ни в чем своими свойствами не уступает сахару из сахарного тростника приготовленному».

В 1801 году подполковник Я. С. Есипов сумел наработать на своем предприятии в селе Никольском Московской губернии первые пять пудов российского сахара, но выдержать конкуренции с привозным тростниковым сахаром не сумел. Более счастливым оказался (хотя и не без помощи того же Я. С. Есипова) отставной генерал-майор Егор Бланкельнагель, построивший в 1802 году в своем имении Алябьево Тульской губернии второй в мире свеклосахарный завод.

Источником сахара у нас является сахарная свекла, возникшая как естественный гибрид от скрещивания приморской и листовых европейских форм. Ее относят к виду свекла обыкновенная, хотя временами и выделяют в обособленный вид.

Содержание сахара у современных сортов сахарной свеклы достигает 17—19 процентов, а у некоторых — 24 процентов (первый завод Архарда работал на свекле с сахаристостью не выше 6 процентов).